Ölz Blätterteig Brezel mit Dalgona Coffee mit Vanilleeis

Eiskalt, cremig, himmlisch – der perfekte Sommerkaffee mit Twist



Zutaten
einige Stück Ölz Blätterteig Brezel
2 EL Instantkaffee
2 EL Zucker
2 EL heißes Wasser
4 Kugeln Vanilleeis
ca. 300 ml kalte Milch (nach Belieben pflanzlich)
Eiswürfel (optional)
Nach Belieben: Schokosplitter oder Kakaonibs als Topping

Für 2 Portionen

Zubereitungszeit
10 min

1. Dalgona-Creme aufschlagen
Instantkaffee, Zucker und heißes Wasser in einer Schüssel mit dem Handmixer oder Schneebesen ca. 2–3 Minuten schaumig und cremig schlagen, bis eine luftige Masse entsteht.

2. Gläser vorbereiten
Jeweils 2 Kugeln Vanilleeis in ein Glas geben. Mit kalter Milch auffüllen, sodass das Eis leicht bedeckt ist. Wer es noch erfrischender mag, gibt ein paar Eiswürfel dazu.

3. Dalgona-Creme aufschichten
Die geschlagene Kaffeemasse vorsichtig auf das Vanilleeis-Milch-Gemisch setzen. Mit einem Löffel glattstreichen oder leicht marmorieren.

4. Topping & Deko
Mit Schokosplittern oder Kakaonibs garnieren. Eine oder zwei Ölz Blätterteig Brezeln in die Creme stecken – das sorgt für Crunch und sieht toll aus.